



FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA, *Coltivazione dei Frutti.* —
INDUSTRIA, *Brevi Cenni sul Commercio e sull'Industria Feltrese* (lettera quinta). — VARIETA', *Lettera sulla festa dei fiori istituita a Padova in onore del prof. Bonafede 300 anni fa fondatore dell'orto Botanico.*

AGRICOLTURA

COLTIVAZIONE DEI FRUTTI

Plantate hortos, et comedite fructum eorum.
Jerem. Cap. XXXI v. 6.

I Frutti sono fra tutti i prodotti della natura, quelli che prima si offesero all'uomo, siccome i più adatti a soddisfare a' suoi bisogni. E il Signore Iddio dopo aver creato le cose tutte di questo mondo, *avea prodotto dalla terra ogni sorta di piante belle a vedersi, e di frutto dolce a mangiare* (Gen. Cap. II.). Le forme si varie, i colori si vivi e si seducenti, aromi si delicati, sapori si soavi dovevano attrarre l'attenzione dell'essere privilegiato che avea avuto in dono organi sapientemente fatti per apprezzare degnamente si grandi benefiej. Ed infatti scrive

Bizio: „che nuova foggia di abbigliamenti, che vedere mirabile non fa la vista de' ciliegi, de' prugni, degli albicocchi, de' peschi, de' meli, de' peri, degli aranci, delle viti, e di cento altri, allorchè arrivano a maturità i loro frutti? Quivi scorgete la vaghezza del corallo, là gli splendori della porpora, il vermiglio della rosa, la giallezza dell'oro, il morato dell'ebano. E que' colori bellissimi e indicibilmente varii non sono che fregi profusi per allettare l'occhio; giacchè chi vuole essere esilarato dalla soavità degli odori, e insieme deliziato dalla squisitezza de' gusti, sa che occorre accostarvisi e spiccargli. In uno v'ha una sugosità, un'agrezza gentile, che prepondera alla dolcezza dello zucchero, e insieme col cibo ci dà, per così dire, una bevanda confortante. In altro si trova una polpa che pende anzi al sodo che al molle, nella quale vi par di sentire de' granellini di zucchero imbevuti di quintessenze soavissime, le quali permischendosi tuttora col dolce e coll'agro, e cangiando da un frutto all'altro le deliziose prerogative, che le qualificano, vi forniscono non solamente tanti sapori prelibati quante sono le specie dei frutti, ma quante sono le varietà del frutto stesso, delle quali ve n'ha tante nelle ciliegie, nelle susine, nelle pere, ne' fichi, nelle pesche e nelle mele medesime, che a tacere eziandio delle frutte terragne, come zucche, poponi, cocomeri ed altre si fatte, si trova un numero così grande di varietà che un medesimo frutto v'imban-

disce, per così dire, la tavola di mille squisitezze o sapori,,.

In ogni epoca, presso tutte le nazioni la coltivazione de' frutti occupò le menti degli agricoltori, ciascuno e tutti cercando di migliorare e di perfezionare questo nobilissimo ornamento de' campi e degli orti. Col progredire della civiltà, si migliorarono le colture de' frutti, si perfezionarono le spezie, si moltiplicarono le varietà. Si potrebbe misurare lo stato d'incivilimento di una nazione, di una provincia, di un paese osservando quali cure e quali attenzioni vi adoprano per migliorare e conservare i loro frutti. Se poniamo mente al Belgio, tanto innanzi nella civiltà, vedremo ch'esso può fornire l'Europa delle migliori specie e varietà di frutti. Se percorriamo questa carissima Italia, figlia prediletta di Pomona, noi la scorgiamo bella e ridente, ricca e vaga di variatissime frutta, che formano l'ammirazione del forestiero. Ma in questa stessa Italia, se ci fermiamo a contemplarla particolarmente, vediamo qua una ricchezza infinita di saporitissime frutta, bellissime alla vista, delicatissime al palato; là frutti acerbi, selvaggi dove l'uomo poco o nulla vi prestò l'opera sua per renderli graditi. Percorrete la Toscana, quel giardino del mondo, andate per le piazze e avrete di che soddisfare ai vostri appetiti. Passate nella regina de' mari, in quella Venezia che fu maestra di civiltà, e vedrete ogni dì appena aggiorna accorrere un popolo a vedere gli arrivi di barche portanti ciliege, e albicocchi, e persici, e pomi e pera e frutta d'ogni sorta, tutti bene disposti in eleganti canestri, vedrete come l'industrioso venditore sa scegliere varietà da varietà, e come sa fornire con eleganza e graziosi disegni la sua bottega. Ma se da alcune città, e da alcuni paesi voi passate in altri, cangia tosto la scena, e ne rimanete disgustato, non potendo comprendere che un oggetto di consumo sì importante e quotidiano, di un'alterabilità sì facile, esercitando per conseguenza una influenza grandissima sull'igiene pubblica, sia tanto trascurato. Andate sulle nostre piazze e vedrete con quanta trascuratezza si tengono le frutta nei cesti, in luoghi sucidi, sotto l'influenza di esalazioni nocive, esposte a tutte l'intemperie e alle variazioni di temperatura che sono tanto a loro contrarie; andate e vedrete qualità selvagge, o acerbe o verdi, che una barbara avidità spiccò dall'albero prima che fossero giunte alla loro maturità.

Potrei citare questa e quella città, questo e quel paese, ma ciò non farò; anzi prego Iddio che mi liberi da questa tentazione di parlare in particolare, e dire la verità schietta e netta, perchè sono certo che mi verrebbe addosso una tempesta di rimproveri, e udrai molti che verrebbero gridandomi a piena gola; ditemi, *signor dottore*, non sapete che noi abbiām questo, che noi abbiamo quest'altro, che mio padre, mio nonno avea fama di produrre frutti belli e saporitissimi, che il tale o il cotale ha un bel ciliegio, un pesco superbissimo, un albicocco magnifico? Sì lo so, o Signori, ma appunto perchè lo so vi dico e vi assicuro che finchè mi nominate individui, voi non mi provate nulla, anzi non fate che confermare ciò che io dissi. Bensi vi dirò, e tutti potrete convincervi, che se osservate bene questi paesi, potete giurare che non sono i meglio ordinati e i più civili, o che per lo meno la civiltà è nel tale agrigoltore A e B soli, o che tutt'al più è sulla via di miglioramento. Non mi dite, vi prego, ch'io impazzisco in queste mie idee, perchè vi assicuro che sono gli ultimi risultati delle mie povere osservazioni. E se non vi dispiace, giacchè l'argomento e' invita, vi farò alcune considerazioni che proveranno maggiormente quanto sia il legame tra il progresso della civiltà, e il perfezionamento della coltivazione dei frutti.

Infatti la natura, non considerando che lo stato primitivo o selvaggio, sembra che fuo dal principio abbia adattato il sapore dei frutti agli organi che la civilizzazione non avea per anco resi molto percettibili. La frugalità dei nostri padri e quella dei campagnuoli, paragonata colla sensualità de' delicatissimi nostri palati, prova bastantemente che certi organi, e specialmente quello del gusto sono, per così dire, suscettibili di essere educati. Egli è appunto per ciò che i fanciulli ricercano avidamente i frutti acerbi e selvaggi, mentre i vecchi li rifiutano. L'America, ch'è paese nuovo, dove la civiltà va sempre progredendo, non ha avuto ancora tempo bastante per darci frutta saporitissime. Van-Mons e Poiteau osservarono che i frutti provenienti dall'America settentrionale erano piuttosto singolari, e curiosi anzichè buoni. E ciò dovea essere, dice Sageret, perchè il clima e il suolo dell'America settentrionale sono differentissimi dal nostro; essi hanno prodotto varietà curiosissime, ma non sono buoni come i nostri per la delicatezza del sapore, essi insomma non hanno prodotto

ancora nulla di buono. Ed il sig. Poiteau ne spiega le cause, e vi aggiunge che il loro suolo troppo nuovo va, per così dire, perfezionandosi e civilizzandosi poco a poco, e facendosi sempre più salubre, e che quindi le nuove produzioni non possono migliorare che progressivamente, secondo che migliora la civiltà.

Ma andiamo innanzi. Chi è che non veda che da pochi anni non solo non abbiamo migliorato e moltiplicato la varietà de' nostri frutti, ma anzi vi abbiamo peggiorato o trascurato la coltivazione, e diminuito il numero? Un tempo avevamo gli ordini religiosi, i quali tutti hanno sempre amato di avere de' grandi, e belli orti, e giardini e che con cura ed amore grandissimo educavano le piante fruttifere e ne miglioravano la specie e ne moltiplicavano le varietà; e bene si potrebbe dire loro quello che leggesi nell'Ecclesiaste: *Or io feci opere grandi, fabbricaï delle case, e piantai delle vigne, piantai orti, e giardini, e vi messi ogni specie di piante. Soppressi i conventi, i nuovi possessori distrussero ogni cosa; tutto si ridusse al preteso tornaconto. Il campo e l'orto mancheranno perciò delle frutta, che sono il loro adornamento, e di cui non v'ha ordine di persone, nè età, nè sesso che avidamente non le desideri? Si abbandonerà dunque questa coltura sì bella e gentile, e tanto necessaria all'uomo, per sostituirvi piante di vano ornamento, o quelle che ci procurano qualche soldo di più? Ma i frutti ben anco danno un compenso, e un generoso compenso a chi sa bene coltivarli. A convincerci, e a meglio far comprendere l'importanza che acquistò in quest'epoca la coltivazione, il consumo, e il commercio dei frutti, basterà dire che nella sola Parigi il prodotto della vendita di queste sostanze alimentari oltrepassa il valore di dieci milioni di franchi.*

Da molti si dice che non piantano e non estendono la coltivazione degli alberi fruttiferi, perchè non v'è modo a salvarli dai ladri di campagna. La sarebbe bella che si dovesse sradicare le viti e tagliare i gelsi, o non rinnovare gl'impianti, perchè vi sono ladri che rubano l'uva e la foglia! Moltiplicateli, dirò io, fate che ve ne siano in ogni orto, in ogni campo, e allora questi piccoli furti, essendo fatti su d'una gran scala, recheranno poco danno.

Ma ditemi di grazia, non è cosa veramente dispiacevole e che rattrista vedere le nostre campagne spoglie di frutti, o di cattivissima qualità? Sì certo. E

come se ciò non bastasse, e per peggiorare questa condizione pare che il popolo si compiaccia di mangiarli benanco prima della loro maturazione. Ora da tutto ciò ne proviene un danno gravissimo al bene pubblico, perchè la privazione dei frutti rende il regime degli abitanti poco favorevole alla salute, e l'abitudine di mangiarli cattivi ed imperfettamente maturi produce le malattie. Bene sappiamo che sfortunatamente vi sono di quelli che vinti da un desiderio di godimento, o da un appetito smoderato per le crudità delle frutta, ricercano con avidità le selvagge od acerbe. Non ne viene per ciò che si abbiano a spiccare le frutta immature per soddisfare a' codesti appetiti morbosi, poichè tutti sanno che questa sorta di nutrimento è non solo poco giovevole, ma può, sotto l'influenza di certe epidemie, produrre gravi accidenti.

E noi tutti siamo testimoni che l'abbondanza di ogni sorta di frutti d'osso e delle mele rinnova ogni anno mali acerbissimi. Le febbri intermittenti e le dissenterie colpiscono con una violenza spaventevole i fanciulli del popolo. E come potrebbe essere diversamente, quando si vede ad ogni angolo delle contrade, in tutte le piazze delle prugne cattivissime, delle quali ne danno una quarantina per un soldo? e le pera e i pomi verdi che si vendono ad un prezzo egualmente basso? Questi alimenti non sono buoni che per spargere nel popolo i germi delle malattie le più funeste.

Noi abbiain sempre applaudito alle misure della polizia sanitaria che autorizza gl'ispettori a prendere e gettar via le carni guaste e il pesce fracido; ma dimandiamo, perchè non si fa lo stesso coi frutti dannosi alla salute pubblica? Ciò sarebbe infatti un'applicazione del medesimo principio, e potrebbero essere incaricati gli stessi agenti. Si obbietto l'interesse privato dei coltivatori; si vorrebbe che in tutto si rispettasse la libertà, fino a fare il male! Ma la libertà appunto sta nel non permettere questi abusi, che sono di danno a tutti. So bene che qualunque sorta di miglioramento si proponga, vi sarà sempre opposizione dalla parte lesa negl'interessi; la quistione è di sapere se convien togliere le guardie di sicurezza per l'interesse dei poveri ladri! Egli è certo che il danno sarebbe di molto diminuito, anzi tolto del tutto se fosse loro proibito di venderli, come ora lo fanno, prima della perfetta maturità, imperciocchè anche raccogliendone un-

minor numero, li venderebbero ad un prezzo maggiore, che per certo li ricompenserebbe. In quanto poi alle cattive prugne, *amoli*, che sebbene mature, altro non fanno che produrre la febbre a coloro che le mangiano, converrebbe serbarle pei porci, i quali sono essi soli capaci di digerirle senza inconvenienti.

E grazie al cielo gli alberi di buona specie, che possono rimpiazzare i cattivi, sono in abbondanza, a buoni prezzi, e alla portata di tutti i coltivatori. Quando i frutti di cattiva qualità saranno esclusi dai mercati, gli alberi che li producevano verranno sostituiti da altri di buona specie, e tutti vi guadagneranno. Spetta ora ai proprietari d'istruire i coltivatori e di incoraggiarli nella piantagione degli alberi fruttiferi. Non si dovrebbe vedere una capanna piantata in mezzo d'un pezzo di terreno, senza che questa fosse contornata di qualche albero di buoni frutti. Convinto di queste verità il chariss. Compilatore di questo giornale già cominciò a formare de' vivai di piante di diletto, e di quelle d'utilità, e speriamo che in breve Egli sarà in caso di poter offrire agli agricoltori ed agli orticoltori frutti di molte specie e varietà.

Egli è quindi sommamente importante che i migliori processi di coltivazione degli alberi fruttiferi sieno insegnati a coloro che più ne abbisognano, e che sono posti in circostanze di trarne il maggiore profitto. I molti vantaggi che possono risultare alle classi operaje dalla coltura delle buone specie di frutti, meglio si conoscono in Germania che in Italia, sebbene il nostro paese di tanto lo vince su quello per la bontà del clima. Percorrendo le campagne della Germania, si vede vicino ad ogni abitazione un orto od un giardino piantato di frutti. I villaggi ne sono contornati, e di rado avviene che la tavola, in tutte le stagioni, non sia adornata di frutta; quanto sopravanza alla provvigione domestica si vende nelle città.

E a rimpiantare gli orti di frutti squisiti non si richieggono nè grandi spese, nè grandi lavori. Osservo che a Ban de la Roche, prima che v'andasse il suo degno pastore Oberlin, non si conoscevano altri alberi fruttiferi che i pomi selvaggi. Quando ei vi assunse il suo ministero, obbligò i poveri abitanti di quel paese di piantare de' buoni alberi, ch'egli loro procurava; ma non usi a coltivarli, trascurarono i suoi consigli. Vedendo che le sue esortazioni riuscivano inutili, non ne parlò più,

ma fece scavar delle fosse profonde in un campo che dipendeva dalla sua parrocchia, vi fece portar della terra, vi piantò degli alberi fruttiferi di buona qualità, e qualche tempo dopo, fece nel suo giardino un piccolo vivaio di alberi della medesima specie. Il campo era traversato da un sentiero molto frequentato; in maniera che in breve tempo tutto il paese fu testimonia dei successi che il degno ministro avea ottenuti nella sua piantagione. Allora coloro che prima deridevano una tale impresa lo richiesero di alcuni alberi del suo vivaio, ed ei li diede loro con molto maggior premura di quello che essi avevano nel riceverli.

Il piacere delle piantagioni si diffuse tantosto; il reverendo Oberlin, onde diminuire la spesa, insegnò l'arte d'innestarli. I fanciulli appresero essi pure a coltivare gli alberi, e il degno pastore volle che avessero piantato due alberi prima di accordar loro la cresima. Quel giorno in cui andavano ad offrirgli le primizie dei loro alberi era uno dei più bei giorni della loro gioventù.

E noi speriamo che un esempio sì bello verrà imitato, ed è questo un motivo grandissimo d'incoraggiamento pei ministri del culto, e per tutti gli uomini che col loro sapere e col loro mezzi sono destinati ad esercitare un'influenza sul popolo. La coltivazione dei frutti contribuisce potentemente, e più che in generale nol si pensa, al benessere del genere umano; ma acciocchè questo benessere si compia, conviene che il popolo riceva una conveniente istruzione. Converrebbe che nelle scuole primarie s'insegnasse a' fanciulli ogni giorno qualche dettato di agricoltura, e si obbligassero di farne lettura ai loro parenti, ed a conservarli come archivi scientifici per ricorrervi quando ne abbisognassero. Con questo mezzo sì facile di propagazione, dice il sig Couverchel, le cognizioni agrarie manifatturiere verrebbero immediatamente trasmesse a coloro che sono chiamati dalla loro età e dalla loro condizione a porle a profitto; e l'istruzione dei fanciulli, che pei contadini è un sacrificio presente per un vantaggio futuro, diverrebbe in tal modo di minor peso, immediatamente giovevole e realmente popolare. Sarebbe in tal modo vinta l'ignoranza degli adulti, ch'è il maggior ostacolo alla propagazione delle cognizioni agrarie.

Se gli abitanti della campagna comprendessero l'utilità di queste cognizioni, potrebbero migliorare la loro situazione;

il m
mol
una
gli
un
poss
è l'
volte
del
colti

BRE

C

mia
me
par
com
si o
stre
prim
me
Ven
Attu

Pie
san
a S
dal
di p
sien
se n
uti
I co
cos
cro
sen
che
me
ven
ed
Ita
co
più

e r

il mezzo è semplice e facile: consiste nel moltiplicare le migliori specie, e ad avere una maggiore attenzione alla coltura degli alberi fruttiferi. Se tutti gli abitanti di un villaggio non sono coltivatori, tutti possono e devono essere orticoltori. Non è l'estensione del terreno, ciò che più volte abbiain detto, che fa la ricchezza del proprietario, ma il modo con cui è coltivata.

G. B. Z.

INDUSTRIA

BREVI CENNI SUL COMMERCIO E SULL'INDUSTRIA FELTRESE (Lettera Quinta).

Chiarissimo Sig. G. B. Zecchini!

In appendice a quanto le scriveva nella mia antecedente in proposito del *Commercio Feltrese*, devo ora aggiungere una parola sopra una particolare industria commerciale di penne da scrivere, di cui si occupa solo ed esclusivamente l'alpestre paesello di s. Donà di Lamon. Il suo primo introduttore fu già premiato della medaglia d'argento dal C. R. Istituto di Venezia fin dal 1838, dandone ne' suoi Atti la seguente relazione.

„ Saranno circa quarant'anni, da che Pietro Cengia, merciajuolo ambulante di san Donato di Lamon, veggendo vendersi a Salò penne d'oca preparate, che allora dall'estero ritraevansi tutte, ed il modo di preparazione ignoravasi; venne in pensiero d'imitarle, e vi riuscì così bene, che ne ne formò occupazione negli inverni, ed utile smercio ne' suoi viaggi commerciali. I compaesani suoi lo imitarono, e stabilissi così in quell'alpestre villaggio una lucrosa industria esercitata con metodi semplicissimi, sì pel modo di sgrassare che di colorare (le penne preferibili certamente a quelli, che in questi ultimi anni vennero pubblicati ne' libri di tecnologia) ed un esteso commercio per tutta l'alta Italia. Ma l'autore di tale beneficio, carico oggidì d'anni e di infermità, non può più prenderne parte (a). Opportuna-

mente la deputazione comunale di Lamon e le autorità amministrative mandarono, con ufficiali rapporti, notizia di questo fatto e del modo di preparare le penne, e campioni di queste al concorso presente; e la commissione centrale reputò di confortare la triste situazione del benemerito Cengia, conferendogli una medaglia d'argento (b).

Tale si è lo sunto storico che fece la commissione del veneto istituto della relazione o memoria tuttavia inedita, che in nome della rappresentanza comunale gli inviava io, onde fargli conoscere il nuovo ramo di commercio e d'industria aperto in questo paese, e i meriti del Cengia, ed implorarne quindi il meritato premio per ulteriormente animarlo nella intrapresa carriera. Ma veniamo alla esposizione del processo operativo e delle varie preparazioni o manipolazioni delle penne da scrivere.

Varia si è la manifattura o preparazione della penna da scrivere che venne introdotta dal Cengia, e perfezionata di poi da' suoi compatriotti. Eccone le principali.

1. *Penna dura, trasparente, lucida (olandata)*. La politura di questa penna consiste in diversi tempi di operazione, cioè:

1. Nel polire la sua canna diligentemente col mezzo di un raschiatojo, o spatola di legno, onde levarne la sottile epidermide che la ricopre, e nel tagliare e recidere rasentamente la sottil pelurie, che v'ha al confine delle barbe.

2. Nell'inumidir prima la penna con acqua comune, e poi riporla così molle in massa per due ore circa, se d'estate, e 36 e più, se d'inverno.

3. Nell'immergerla con tutta attenzione in un cumulo di sabbia, o cenere comune del calore dell'acqua bollente in appositi

(b) Veggasi - Atti della solenne distribuzione de' premii d'agricoltura e d'industria, fatta in Venezia il 16 ottobre 1836, dall'I. R. Istituto di scienze lettere ed arti, in presenza delle loro M. M. I. R. R. A. A. cc, cc. pag. 83 Venezia 1839.

(a) Vive tuttavia; ma nell'estrema vecchiezza e miseria.

fornelli, lasciarvela per tre o quattro minuti appena, e poi ritirarnela tosto. Se vi stà più tempo, si abbrustolisce, se meno, resta imperfetta. In questo tempo appunto consiste la maggior difficoltà del lavoro.

4. Nel forbirla accuratamente con opportuno pannolino dai rimasugli della cenere, o sabbia, ond'era coperta.

5. Nel distaccare la midolla interna della canna con un apposito strumento, il quale, non consiste in altro che in uno spilletto di fil di ferro sottile, di vario diametro, o dimensione, lungo quattro pollici circa, alla cui punta è curvato una linea ad angolo ottuso ed acuminato, e all'altra parte è piegato un pollice sopra sè stesso a guisa di manico. Introdotta per un forellino nel mezzo della radice della penna, lo si gira e rigira a spirale per tutta la cavità interna della canna, fino a che si distacca tutta la midolla, e la si ritira poi tutta quanta nel fondo, dove, estraendo lo spilletto, la si lascia fino alla temperatura della penna. Tale si è il processo operativo per la prima preparazione, o manifattura della penna.

II. *Penna bianca molle.* Apparecchiata come la prima senza però tuffarla nell'acqua, la si pone immantinente a secco nella sabbia, o cenere consueta; del calore dell'acqua bollente, dove non si lascia che appena un quarto di tempo a fronte della prima. Ritirata poi dalla cenere, collo stesso stiletto si smuove la midolla interna; ma non si abbassa però in questo caso alla radice della penna lasciandola invece tuttavia aderente alle cornee pareti della canna.

III. *Penna colorata.* Non è altro che un' immersione della penna preparata in un infuso saturo di qualche radice colorante, come il giallo del crespino (*Berberis vulgaris* L.), che n'è ordinariamente il più usato.

IV. *Penna strisciata.* S'imprimono alle volte sulle penne di bianca e molle cozione alcune linee longitudinali diafane col mezzo di un ferro particolare riscaldato a penna fredda, ovvero freddo sulla penna riscaldata.

V. *Penna a crocette.* Col mezzo di un apposito strumento formato di due lamine scanalate concavo-convesso, da capire tutta la canna della penna, nel cui cavo stanno a rilievo due ordini di crocette, si stampano le crocette, o stelle trasparenti sulla sostanza cornea della penna bianca molle. L'istrumento deve essere riscaldato per la penna fredda, e freddo per la penna riscaldata.

Con questi metodi accennati si preparano penne d'oca, di gallo d'India, di cigno, di corvo, d'astore ecc. Le più usitate e che hanno un maggiore smercio e consumo, sono quelle d'oca, le più belle e grosse sono quelle di cigno, e quelle di corvo sono ricercate per i lavori a disegno. Le lucide, trasparenti e dure (*olandate*) hanno maggior esito nel Tirolo, nella Lombardia e nell'Ungheria; le bianche molli nel Veneto e nella Romagna.

Fa maraviglia, mio Signore, come i rozzi abitatori di un alpestre e segregato paesetto, che conta appena un ottocent'anime, dove non alligna che il pino, il larice ed il faggio, dove non si raccolgono a forza di sudori che pochi e scarsi cereali o patate, insufficienti certamente al sostentamento di quella povera popolazione, dove non vedesi che l'avoltojo o la cornacchia a passare, fa maraviglia, io diceva, come que' rozzi alpigiani siensi pressochè tutti dati intieramente da quarant'anni in poi al solo commercio delle penne d'oca da scrivere, dal quale ritraggono, a dir vero, un sufficiente guadagno per mantenere le loro misere famigliuole. Essi sono, infatti, che le vanno a ricercare e raccogliere per tutte le principali città ed alberghi dell'alta Italia; che le recano o trasportano con grave fatica sulle proprie spalle nel loro elevato, montuoso e declive paesello; che le lavorano, uomini, donne, e fanciulli, nei loro miserabili abituri, coi metodi d'operazione, che abbiamo sopra cennati; che le distinguono in prima e seconda qualità, ed in iscatti; che discernono eziandio le penne d'ala dritta da quelle della sinistra, avendo a preferenza un maggior

prezzo quest' ultimo delle primo, perchè si usano con maggior comodo a scrivere; che indi le legano a fascetti di cento l' uno con cordoncino rosso, qualità per qualità; e che così preparate, legate, distinte ed imballate nei loro sacconi, le riportano poscia a rivendere sulle spalle medesime per i varii stati d' Europa. Essi, infatti, con questa merce passeggiano l' Ungheria, la Boemia, il Tirolo, la Stiria, la Croazia, la Dalmazia, l' Illirico, le Venezie, la Lombardia, il Piemonte, la Romagna, le Sicilie e altrove. Tanto può alle volte l' esempio di un solo per animare un intero villaggio all' industria ed al traffico, che

mostri sombianza di qualche guadagno. Se non era il Cengia, che introducesse il lavoro e lo smercio delle penne da scrivere, quel picciol villaggio languirebbe tuttavia nello squallor dell' inerzia e della assoluta miseria. (*Enciclopedia popolare, Vol. 2. pag. 236. Milano 1844.*)

Mi perdoni se l' ho troppo a dilungo trattenuta sopra un argomento in apparenza sì frivolo, e mi creda ecc.

Lamon, 13 Giugno 1845.

JACOPO FACEN

V A R I E T À

Lettera sulla festa dei fiori, istituita a Padova in onore del prof. Bonafede, 300 anni fa fondatore dell' orto Botanico.

Mio caro Amico,

Finalmente essendo stato fatto pieno il tuo desiderio di un' esposizione di fiori, ti comunico un cenno sulle feste ch' ebbero luogo qui in Padova, e il numero e qualità delle piante premiate, non che le poesie ispirate dall' occasione, che ti unisco se mai d' alcuna stimassi degna la pubblicazione.

Rivendicato per gli scritti dell' illustre prof. R. de Visiani l' onore a Padova della fondazione prima in Europa del suo orto botanico, e scossa dalla polvere ingiuriosa ed ingiusta del tempo la memoria veneranda di Francesco Bonafede padovano, il cui ingegno potente, secondato dall' amore per gli studi medici, lo trasse primo al concepimento di così alta idea ed a promuoverne con ardenti istanze l' esecuzione, era dovere e bisogno agli uomini generosi, il ricordare con pubblica festa questa parte integrante della gloria italiana e così riparare all' onta che la grava da tre secoli per la dimenticanza dell' uomo grande benemerito della scienza e dell' umanità.

Nè a scopo sì bello e lodevole potea rispondere opportunità migliore del giorno 30 giugno, in cui l' orto stesso compiva 300 anni di vita dall' epoca luminosa del veneto senato che ne decretava la fondazione. Ma alla gioia caldamente aspettata volle il tempo piovoso che si aggiungesse il solletico dell' indugio. Spuntò il primo luglio placido e sereno qual altro mai giorno di questa stagione, e una folla di gente d' ogni condizione traeva cupida a disondersi per gli spartimenti dell' orto, ad ammirare le ricche aiuole variamente vestite e poi concentrarsi entro il lungo edificio degli stanzoni, e qui chi far le meraviglie per la bellezza esteriore de' mille e mille fiori, delle gigantesche piante e de' generosi frutti penzolanti;

chi, con migliore intendimento, ragionare sulla potenza dell' uomo che, non pago di soggiogare lo spazio ed il tempo, faceva pur soddite alle sue ricerche l' esclusive proprietà de' climi e de' terreni, onde a costoro abbondevole oggetto a considerazione ed encomio prestavano la raccolta delle piante crasse, i rappresentanti della vegetazione di tutti i climi, e tra le altre molte piante private, ammirabili per bellezza, quelle esposte dai signori Giacomelli di Treviso a cui fu aggiudicato il primo premio, poi quelle provenienti dal giardino del nob. cav. Treves de Bonfili ch' ebbe il secondo premio, indi la ricca collezione di agrumi del giardino reale di Strà; quella di piante alpine, e finalmente le piante di ananas e il *Cactus Peruvianus*, le quali tutte meritavano onorevole menzione *).

Soddisfatto per cotai modo coll' esposizione al desiderio di tutto il popolo durante tutta la mattina, era riservata la sera per gl' invitati e poi studenti quasi a festa domestica. Di questi all' in-

*) I. Premio - Signor Giacomelli di Treviso - *Rarissime specie di Cactee, alcune delle quali affatto nuove per noi, ed i nuovi generi di Polycyphora e Astrophytum di questa bizzarra famiglia di piante: esemplari ragguardevoli per mole, fra quali un Echinocactus itroratus, il più grande che sia stato ancor veduto in Italia, di 1 metro 40 centimetri di circonferenza e di 30 centimetri d' altezza.*

II. Premio - Nobile cav. Treves de Bonfili - *Alcune specie di Palme e di Cicadee in esemplari di grande mole. Un bellissimo Pandanus, una Yucca quadricolor, una Coccoloba macrophylla ed altre piante rare di terra calda.*

I. Menzione onorevole - Giardino Reale di Strà - provincia di Venezia - *Ricchissima collezione di agrumi composta di 60 varietà distinte di frutta, messa insieme con molte e lunghe cure e assai diligentemente coltivata dal giardiniere signor Antonio Trevisan - la prima di questo genere che sia in Italia.*

grezzo erano disposti 24 elegantemente vestiti ad accogliere le dame ed introdurle nel giardino, mentre da altri studenti veniva loro presentato un mazzetto di fiori, ed un rotolo di poesia con la vita di Bonafede al cavaliere accompagnante; e fu vista taluna di queste dame compiacersi nello svolgerlo di leggervi il nome di chi cantò la *ghirlanda di Giulia*, pregustando la dolcezza de' versi che furono dallo stesso mandati per la festa dei fiori. Numeroso fu il concorso, e la gioia si esprimeva dovunque ne' volti; ma non capi più in sé allorché al suono della banda militare s'inaugurò sulla fronte del Teatro botanico di fresco eretto, il busto del Bonafede, fra mezzo a quelli esistenti del Jussieu e di Linneo, con di sotto l'epigrafe da lui medesimo composta e che non poté incidere sulla sua tomba, perché l'uomo, che avea di sé nella scienza edificato un monumento non perituro, non ebbe di che comprarsi una pietra sepolcrale e fu seppellito per Dio.

E così in mezzo a que' frastuoni di gioia qual cumulo di rimembranze dolenti si posava sugli animi de' più! L'uomo grande, il creatore di una nuova cattedra, il promotore di una fondazione, ond'ebbe vita e incremento la scienza salutare, privato della cattedra perché impotente dagli anni, oppresso ma non invilito sotto il peso della miseria con numerosa famiglia, negletto, col dolore che le sue opere non sopravanzassero alla sua morte perché sconosciute, dilaniato dall'aculeo dell'ingratitude, eccitamento a furore pei deboli, represso ma mortale languore pei forti... In frattanto imbruniva e le mille faci sparse nel giardino e nell'abitazione del professore, volevano prolungato il giorno; se non che ad accertarci ch'era sera si elevarono tutto ad un tratto dei palloni in numero di 100 da quel cerchio che descrive la parte centrale e murata dell'orto, i quali giunti ad una sommità per cui la visuale si attenua, apparivano quei punti luminosi disseminati nell'oceano dell'aria, e, non altrimenti che fossero destinati a precedere le stelle non ancora luccicanti, venivano salutati con applausi e gridi d'ammirazione dagli attoniti risguardanti. Quindi attraeva il nostro sguardo la fontana maggiore coronata di fiori sgorgante acqua a ventaglio da più bocche senza impedire che i molti lumi sottoposti rischiarassero quello spazio circolare, su cui

sedili si adagiavano di tratto in tratto le belle che tu avresti di buon grado raffigurate a ninfe specchianti sulle limpide onde il volto italiano, eloquente di celeste armonia. Quinci ben a più vivo gaudio e profonda contemplazione ci richiamava il platano orientale trecentenario, della grossezza di oltre due metri, colle chiome superbe recinte di quadruplici ghirlande di lomi e con trasparenti i nomi per ordine cronologico di Bonafede e dei professori e prefetti dell'Orto, Anguillara, Guillardino, Cortuso, Prospero Alpino, Veslingio, Pontedra, Bonato e per ultimo de Visiani; primo albero che fosse piantato con scopo scientifico, egli era il degno rappresentante di Bonafede e di lui diceva a' nostri cuori una parola di riconoscenza! testimonio impassibile delle vicende che s'addensarono sulla patria nostra, egli spiegava un libro al pensiero di solenni memorie ed angosciose per tre secoli. Ma ben a' tempi ancor più addietro piaceva al signor Pacchieroti tradurre la nostra immaginazione col bizzarro suo castello di gotica architettura rotta e frastagliata fronteggiante a destra l'Orto botanico, illuminandolo internamente con acceso bitume per modo che la luce rossigna sboccante da' spessi trafori, pigneva cupamente le punte prominenti in alto, gli archi a sesto acuto, la torre, gli astragali, ed ingigantiva sui muri le ombre di coloro che s'aggiavano, sì, che un mistico terrore ti stringeva quasi a crederli spettatore in un castello incantato di qualcuno degli avvenimenti onde risuonano le cronache del medio evo; al quale effetto aiutavano dei fuochi di vario colore, accesi tratto tratto in certi punti del castello e del giardino, spenti i quali densa diffondevasi una nube che avvolgeva gli oggetti e cresceva nel silenzio generale della sera il mistero di quella scena romantica. Il signor Pacchieroti, svegliato ingegno, è uno di que' pochi a cui è data la ricchezza quasi ad espressione del loro animo grande, ed ei merita tanto più anche in questa occasione tutta la cittadina riconoscenza, quanto che non solo volle prender parte a festeggiare la gloria italiana coll'ingegnosa illuminazione del suo castello, ma con dispendio rilevante restaurò per aggiuntà una casuccia dapprima gretta e pastorale che teneva vicina al castello stesso, accomodandola pur a gotico stile e di questa nella sera illuminandone le vetriere colorate, affinché l'occhio profeso dalla collina dell'Orto botanico non si offendesse di una sconcia veduta.

Fra tanti e così svariati intrattenimenti, se bella e commovente riescisse la festa non è a dirsi. Condimento migliore era al certo la giovialità solita de' studenti che il loro cuore suscettivo delle più dolci emozioni, disfogavano verso l'illustre professor de Visiani con applausi ed evviva replicati e ripetuti dal popolo affollato al di là del ponte che divide il giardino dalla pubblica via, rendendogli così grazie tacitamente in nome della patria della gloria rivendicatale e della festa con generoso suo dispendio e moltissima sollecitudine sostenuta, non che in nome della scienza pe' vantaggi che le fruttarono le onorevoli sue fatiche.

Da Padova 2 Luglio 1845

Il tuo affett. Serravallo.

(La Favilla).

GHERARDO FRESCHI comp.

II. Menzione onorevole - Nobile sig. Alberto Parolini di Bassano - Collezione di piante alpine coltivata con molto successo, malgrado le grandi e talora insuperabili difficoltà che presenta fra noi questo ramo di Orticoltura.

III. Menzione onorevole - Nobile sig. conte Nicolò Giustinian Barbarigo di Venezia - Individuo stragrande di Cactus Peruvianus, tutto ramificato fin dalla base e alto 3 metri - 60 piante di Ananas in vigorosa vegetazione, delle quali 18 in fiore - Coltivazione ancor rara nelle nostre provincie.

Il primo premio offerto dal professor D. Visiani è la Monografia della Rosa del chiarissimo prof. Lindley con 18 tavole incise e miniate.

Il secondo offerto dal signor Dott. Berlese è la Monografia delle Camelie, terza edizione, dell'illustre di lui fratello l'ab. Lorenzo Berlese segretario della Società d'Orticoltura di Parigi.